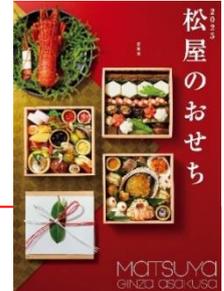


年末年始は最大9連休！
皆で集まって過ごすお正月に向けておすすめおせちや逸品のご提案

2025 松屋のおせち

- インターネット承り 9月29日(日) ~ 12月25日(水)
- 店頭承り 松屋銀座 11月13日(水) ~ 12月25日(水)
- 松屋浅草 10月1日(火) ~ 12月25日(水)

松屋では9月29日から「2025 松屋のおせち」のインターネット予約を開始します。今年の年末年始は土日が組み合わさり、最大で**9連休**に。円安の影響で海外旅行の値上がりはもちろんのこと、人件費や物価の上昇で、国内ホテルの宿泊費やレストランの価格も高騰している中、家族や大切な方と集まってゆっくり過ごすお正月になることを踏まえ、新春を祝うにふさわしいおせちや、年末年始の「もう1品」にお使いいただける逸品をご紹介します。



「2025 松屋のおせち」ポイント

1. **コスパ重視・お値段据え置きおせち**
おせちは食べたいけれど、物価上昇で支出は抑えたい方に、価格は抑えつつも内容充実のおせち
2. **“食べて応援”北陸のおせち、能登の美味**
北陸地方のおせちを昨年の1.4倍に拡充。更にブリしゃぶ等おせちにもう1品の能登の美味も用意
3. **「銀座」・「浅草」の銘店シェフおせち**
価格高騰で控えがちな外食も、おせちで銘店フルコースを堪能
4. **人気のホテルおせち**
5. **多様なおせちの楽しみ方 スイーツおせち**
6. **EC強化 早期受注でクーポンプレゼント**

1. コスパ重視・お値段据え置きおせち

原材料や物流費・人件費の高騰が続く中、多くのおせち商品についても昨今値上げが続いております。そのような情勢の中でも素材を吟味するなど、様々な工夫で価格を抑えつつも、高品質でボリュームのあるおせちをご紹介します。



〈松屋オリジナル〉 **松屋初登場** **松屋限定** **EC** **監修**
和洋折衷オードブルおせち一段重 19,980円

(約3~4人前・50セット限り)

お正月の和の定番料理と、人気のオードブルを詰め合わせたボリュームのあるおせちです。お酒との相性も抜群です。



〈松屋オリジナル〉 **松屋限定** **EC** **監修**
特選肉・海鮮おせち三段重 30,000円

(約3~4人前・100セット限り)

実り多き新年への願いを込めて、多彩な祝い肴はもちろん、お肉から海鮮まで、風味豊かな食材を盛大に詰め合わせました。



〈松屋オリジナル〉 **松屋限定** **EC** **監修**
肉の一段重 12,000円

(約2~3人前)

和洋のお肉料理がたっぷり詰まった贅沢な一段重。若者にはもちろん、おせちが苦手な方にもおすすめできる、お肉尽くしの祝膳です。



〈人形町 今半〉 **EC**

おせち重詰二段重 35,640 円 (約3人前)

東京下町の花形、古今変わらぬ粋なるおせちが新年を彩ります。奥深い和の味わいと粋を集めた二段重です。

2. “食べて応援”北陸のおせち、能登の美味

今回のおせちでは、「北陸のおせち」の展開数を20品(前年：14品)に増やし、さらに「能登の美味」特集(全7品)を新しく設けることで、“食べて応援”、応援消費につなげます。



〈金沢 山乃尾〉 **松屋初登場 EC** **監修**

和風おせち二段 28,620 円 (約2~3人前)

北大路魯山人も讃えた金沢の名門料亭旅館。北陸の食文化も楽しめる、雅やかなおせちに仕立てました。



〈能登半島 和倉温泉 渡月庵〉 **EC** **監修**

和洋おせち 31,860 円 (約4~5人前)

能登半島の和倉温泉に大正から佇む老舗旅館が誇る、和洋の美味しさが詰まった贅沢おせちです。



〈金沢 浅田屋〉 **EC**

和風おせち二段 43,200 円 (約3~4人前・10セット限り)

慶応3年創業、金沢の風雅を極めた老舗料亭旅館。ひと口ごとに素材の滋味が溢れ出す、深く繊細な味わい。

「もう1品」



〈能登七尾 杉野屋与作〉 **松屋初登場 EC** **送料込**

石川県天然ブリしゃぶセット 11,880 円

(約4人前・30セット限り)

冬の日本海でたくましく育ったブリのしゃぶしゃぶは、柔らかな食感と舌触りを存分に味わっていただける一品です。



〈能登七尾 杉野屋与作〉 **松屋初登場 EC** **送料込**

子持ちいか詰め合わせ 5,400 円

(50セット限り)

肉厚でやわらかなイカに、あふれんばかりの数の子や明太子を詰め込みました。年末年始のお酒のおともにおすすめです。



〈金沢 天狗中田本店〉 **松屋初登場** **送料込**

能登牛すき焼き肉 10,800 円

(約3人前・15セット限り)

豊かな自然に生まれた能登牛は、濃厚な味わいととろけるような食感が楽しめます。上質な能登牛すき焼き肉をぜひご家庭で。

3. 「銀座」・「浅草」の銘店シェフおせち

価格高騰で控えがちな外食も、おせちで銘店フルコースを堪能。「銀座」・「浅草」で愛される銘店おせちのご紹介。



〈銀座 Ishida(イシダ)〉 **松屋限定** **EC**
銀座和魂洋才 フレンチおせち三段重 75,600 円

(約3~4人前・10セット限り)

お店は、銀座にある知る人ぞ知る隠れ家的フレンチレストラン。松阪牛を中心とした和洋の食材を使用し、フレンチと和の技法を駆使して作り上げたおせちは、レストランの美味をそのままお重に。



〈ensia.(エンシア)〉 **松屋初登場** **松屋限定** **EC**
フレンチおせち四段重 38,000 円

(約4人前・30セット限り)

浅草田原町にある、「ご縁と幸せ」がモチーフのフレンチ&パティスリーのお店。

初登場の今回は、オードブル、魚料理、肉料理、デザートコースに見立てた、4重層のおせちをご紹介します。

「もう1品」 年末年始に楽しめる、「銀座」の名店の味を冷凍食品セットでお届け

〈ギンザフローズングルメ〉 **銀座老舗洋食セット 12,042 円** (30セット限り) **松屋限定** **EC**



〈銀座 日東コーナー1948) ロールキャベツマトソース



〈銀座みかわや) 舌平目かに肉包揚げ



〈銀座みかわや) アワビのグラタン芝海老入り

こだわりの冷凍グルメが揃う松屋銀座地下2階の<ギンザフローズングルメ>から、銀座の名店の味を冷凍食品のセットでお届け。とっておきの美味が集う食卓で、年末年始の素敵なひと時を。

4. 人気のホテルおせち

国内ホテルの宿泊費も上がっている今だからこそ、ホテルならではの華々しい、個性豊かな味わいをご家庭で。



〈ザ・ペニンシュラ東京) **EC**
和洋中三段重 65,000 円

(約4人前・70セット限り)

和洋中のホテルシェフたちの技が光る、ザ・ペニンシュラ東京ならではの特別なおせちのご紹介。鮑のオイスターソース煮など、バラエティに富んだ見た目も美しい三段重です。



〈帝国ホテル) **EC**
洋風おせち料理 二段重 51,840 円

(約2~3人前・5セット限り)

開業当初より本格的なフランス料理を提供してきた帝国ホテルらしい工夫を凝らした洋風おせちです。匠の技が生み出す洗練された味わいをお楽しみください。



〈東武ホテルズ) **松屋初登場** **EC** **送料込** **監修**
東武ホテル和洋中おせち二段重 31,500 円

(約2~3人前)

東武ホテルの味わいを再現するため、東武ホテルグループの料理長が集結し共同開発した、和洋中が楽しめるオリジナルおせち。こだわりの冷凍技術で、作りたての美味しさをご家庭にお届けします。

5. 多様なおせちの楽しみ方 スイーツおせち

みんなで集まって食べるおせちに、プラスワンでスイーツだけのおせちを。おせちの多様な楽しみ方をご提案します。



〈日比谷 **Restaurant TOYO TOKYO**〉 **松屋初登場** **EC**
Restaurant TOYO TOKYO のスイーツおせち
12,000 円

(約 2~3 人前・30 セット限り)

2018 年に日比谷にオープン、日本の懐石料理の美意識とフレンチが融合した和フレンチレストラン。サブレやマドレーヌに和の要素を取り入れた、新年を彩るスイーツおせちです。

6. 早期受注でクーポンプレゼント EC 強化

2022 おせちから始まったオンラインストアは年々売上が増加傾向。(前回売上は前々回対比で 106%)
今回は早期受注でクーポンをプレゼント*し、EC でのさらなる売上拡大を図ります。

※9 月 29 日(日)~10 月 31 日(木)の期間中の予約で、「松屋オンラインストアで使える 500 円または 1,000 円クーポン」プレゼント

※表示価格はすべて税込です。

「2025 松屋のおせち」データ

■予約受付

【インターネット】 9 月 29 日(日) 午前 11 時~12 月 25 日(水)

【店頭】 松屋銀座: 11 月 13 日(水) ~12 月 25 日(水) 8 階イベントスクエア特設カウンター
松屋浅草: 10 月 1 日(火) ~12 月 25 日(水) 1 階食品ギフトカウンター

【電話注文】 10 月 1 日(火) ~12 月 25 日(水)

■商品数 カタログ 228 点 (うち、松屋限定 23 点)

■新規店舗 16 店舗

■おせち中心価格 2 万 5 千円~3 万円台 最低価格: 10,800 円 (美濃吉、ローマイヤなど 3 点)
最高価格: 216,000 円 (高台寺和久傳「白楊肴 三段重」)

■前年平均単価: 26,854 円

■売上目標: 前年比 102% (銀座店・浅草店合計)